

# Těsto na pizzu



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1069** kalorií , **11 g** cukrů , **13 g** tuků , **38 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/testo-na-pizzu--2>

## Příprava

Smícháme hladkou mouku, mléko, změkly tuk, celé vejce, špetku soli a 1/2 prášku do pečiva. Ručně vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme a necháme ho 15-20 minut odpočinout. Poté z těsta vyválíme 4 malé placky, potřeme je olivovým olejem, drcenými rajčaty a dále ozdobíme podle chuti. Pečeme v troubě 180-200°C, 12-16 minut.

## Ingredience

- 260 g hladké mouky
- 1/8 l polotučného mléka
- 50 g tuku
- 1 slepičí vejce
- špetka soli
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva

## Kategorie

Česká, Pomocné recepty, Těsto

